



Mapa de España por Comunidades Autónomas

España





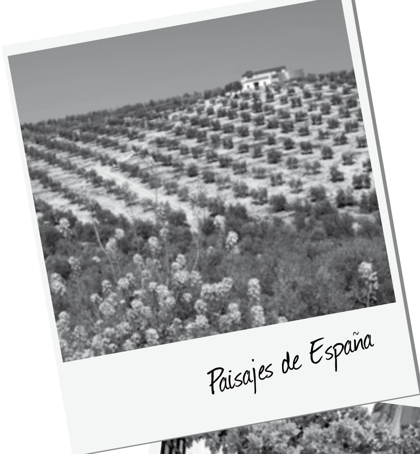
Información general

SUPERFICIE: 504.645 km^2 (Puesto 51).
POBLACIÓN: 45.200.737 (censo de 2007). (Puesto 27).
CAPITAL: Madrid.
CIUDADES MAS POBLADAS: Madrid, Barcelona, Valencia y Sevilla.
FORMA DE GOBIERNO: Monarquía Parlamentaria.
REGIONES O COMUNIDADES AUTONOMAS: 17
IDIOMA OFICIAL: Español o Castellano. También se hablan el catalán (cooficial en Cataluña y Baleares), gallego (cooficial en Galicia) y euskera (cooficial en el País Vasco)
MONEDA: Euro.
RELIGIÓN MAYORITARIA: Católica 78%.
FIESTA NACIONAL: 12 de Octubre.

ESPAÑA: ABÁNICO DE CULTURAS, PAÍS DE CONTRASTES

Denominado oficialmente "Reino de España", es un país soberano miembro desde 1986 de la Unión Europea, constituido en Estado social y democrático de Derecho y cuya forma de gobierno es la monarquía parlamentaria. Su territorio con capital en Madrid ocupa la mayor parte de la península Ibérica al que se añaden los archipiélagos de las Islas Baleares, en el mar Mediterráneo y el de las Islas Canarias en el océano Atlántico así como en el norte de Africa las ciudades de Ceuta y Melilla.

Tiene una extensión de 504.645 km^2 siendo el cuarto país más extenso del continente después de Rusia, Ucrania y Francia. Comparándolo con los países de América, España tiene la mitad de extensión


Paisajes de España


Pueblos de España

que Bolivia, es la cuarta parte de México, la sexta parte de Argentina y es 17 veces más pequeño que Brasil. Con una altitud media de 660 metros sobre el nivel del mar es el segundo país más montañoso de Europa después de Suiza.

El territorio peninsular comparte fronteras terrestres con Francia y con el principado de Andorra al norte, con Portugal al oeste y con el territorio británico de Gibraltar al sur. En sus territorios africanos comparte fronteras terrestres y marítimas con Marruecos.

La España peninsular disfruta de un total de 3600 km de costas. Al oeste y al sur posee pequeñas franjas de litoral bañadas por el océano Atlántico y, en el norte su costa forma el golfo de Vizcaya . La punta más meridional del país está separada de Marruecos por el estrecho de Gibraltar y tanto su costa este como sudeste se abren sobre la cuenca occidental del mar Mediterráneo.

España es un mosaico fascinante de paisajes y climas, de pueblos y culturas. La riqueza y variedad de la cultura española es producto de la diversidad de sus diecisiete regiones. Qué diferentes son Cataluña y Andalucía, Galicia y Castilla!. En España se combinan cumbres nevadas con soleadas playas, tierras fértiles con paisajes desérticos. Las diferentes civilizaciones y pueblos que han pasado por la península Ibérica a lo largo de los siglos han dejado en mayor o menor medida importantes legados de su cultura y constituyen la base fundamental del gran patrimonio histórico y artístico español. El principal ejemplo de la diversidad española son las diferentes lenguas que se hablan en su territorio que constituyen uno de los más importantes patrimonios culturales y objeto de especial respeto y protección. Cabe destacar que España es el segundo país del mundo tras Italia con más monumentos y lugares Patrimonio de la Humanidad . En la actualidad cuenta con 40, más los Pirineos que comparte con Francia.

España es un país turístico visitado anualmente por millones de personas atraídas por sus playas, el abundante patrimonio artístico del país, y la variedad de ofertas gastronómicas, además de ser una de las naciones más bellas y ricas en patrimonio cultural del mundo por su amplia variedad de destinos.

El turismo es una de las bases principales de la economía española. En décadas anteriores se promocionaba casi exclusivamente el turismo de sol y playa a lo que contribuía (y contribuye) un clima bastante más cálido y soleado que el de otros países europeos. Las temperaturas en verano suelen variar entre los 20 y los 40º y algunas


Paisaje de España


Santiago de Compostela


Alhambra de Granada

provincias del sur tienen más de 300 días de sol al año, con veranos generalmente secos. Muchas localidades costeras, especialmente en el Levante se encuentran repletas de hoteles, restaurantes y apartamentos gigantescos al pie de la playa. El norte de España tiene un clima más frío y húmedo. Hay muchos acantilados, pero también playas tranquilas y apartadas. El turismo rural en estas regiones es una alternativa al turismo de sol y playa del sur y de la costa mediterránea. La principal causa del turismo en el norte del país es la belleza de la geografía (rías gallegas, costa cantábrica) y la variada y rica gastronomía.

Muchos españoles y extranjeros se sienten atraídos por el Camino de Santiago o la Feria de Sevilla. Otros, acudirán a la llamada de alguno de los museos y monumentos más famosos y visitados de Europa, como la Alhambra de Granada o el Museo del Prado de Madrid. Algunos querrán recorrer las calles de alguna de las ciudades declaradas por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad como Toledo o Córdoba. Y todos desearán disfrutar la rica y variada gastronomía española, con platos tan típicos como la paella, el cocido madrileño, el jamón ibérico, el marisco y productos del mar gallego y las tapas. El aceite de oliva del que España es el primer productor mundial, se emplea en una gran variedad de platos y es muy apreciado en otros países.

Bienvenidos a España.

Clima

España tiene un clima muy diverso a lo largo de todo su territorio. Predomina el clima mediterráneo en casi toda su geografía. Las costas del sur y mediterráneas tienen un clima denominado mediterráneo de costa que también posee el valle del Guadalquivir :temperaturas suaves con precipitaciones abundantes casi todo el año excepto en el verano.

A medida que nos adentramos en el interior el clima es más extremo , nos encontramos con el clima mediterráneo continental , que abarca casi toda la Península: temperaturas bajas en invierno, altas en verano y precipitaciones irregulares(dependiendo de la posición geográfica). Por lo general las regiones occidentales reciben más precipitaciones que las orientales. Así pues



Paisaje de España



Paisaje de España

Galicia y el Cantábrico poseen un clima oceánico o atlántico, caracterizado por la abundancia de precipitaciones durante todo el año especialmente en invierno , y unas temperaturas frescas.

El clima de montaña se puede observar en altitudes muy elevadas (Cordillera Cantábrica, Pirineos, Sistema Central y Cordilleras Béticas) donde se dan temperaturas bajas (inviernos fríos o muy fríos) y abundantes precipitaciones en muchas ocasiones durante el invierno en forma de nieve.

Los climas áridos o semiáridos (menos de 300mm anuales) los encontramos en ciertos puntos peninsulares del este (Almería, Guadix, Murcia, Alicante y Valle del Ebro).

El carácter subtropical es característico de las islas Canarias, con unas temperaturas cálidas durante todo el año y pocas precipitaciones. Sin embargo este clima se da también en las costas sureñas de la península (Málaga, Granada, Almería) donde tienen temperaturas suaves durante todo el año aunque las precipitaciones son algo más abundantes que en Canarias.

Geografia y Sitemas Montañosos

El relieve en España se caracteriza por ser bastante elevado , con una altura media de 660 metros y montañoso si lo comparamos con el resto de los países de Europa, con la excepción de Suiza , cuya altura promedio es algo mayor. En la España peninsular el relieve se articula en torno a una gran Meseta Central que ocupa la mayor parte del centro de la Península Ibérica. Fuera de la meseta está la depresión del río Guadalquivir situada en el suroeste y la del río Ebro en el noroeste.

Los sistemas montañosos de España son muy numerosos y ocupan casi toda la mitad del territorio nacional. Los Pirineos en el límite con Francia y los sistemas Béticos en Andalucía oriental son las cordilleras más elevadas. Es en la cordillera Bética donde se sitúa la cumbre más elevada de la España peninsular (pico Mulhacén con 3478 metros) en la provincia de Granada.

Rodeando la Meseta Central está la Cordillera Cantábrica en el norte, el Sistema Ibérico en el este y Sierra Morena en el sur. Dentro de la Meseta Central están el Sistema Central y los Montes de Toledo.

A España pertenecen dos archipiélagos de interés geográfico: las islas Baleares , situadas en el mar Mediterráneo y las islas Canarias, siete islas de origen volcánico situadas en el océano Atlántico, próximas a las costas del Sahara Occidental.

La costa española, bañada por el océano Atlántico y por los mares Cantábrico y Mediterráneo, presenta una gran diversidad de playas, acantilados y rías. La costa alta (acantilados y rasas) y articulada (rías y cabos) es la más predominante en el norte (la llamada Cornisa Cantábrica) mientras que la

costa baja (playas y calas) es propia del sur y del Mediterráneo.

Historia

La Península Ibérica ya había experimentado un largo período de asentamientos cuando a finales del siglo III antes de Cristo los romanos sometieron a los celtas, íberos y vascos que vivían en ella. La región mantuvo su condición de provincia romana hasta que los visigodos la invadieron a principios del siglo V, Durante los siguientes tres siglos, la región fue cristianizada, pero en el año 711 una invasión desde Marruecos estableció lo que se convertiría en una floreciente civilización islámica, que duraría seis siglos más. En el siglo IX, los cristianos procedentes del norte se hicieron con el control de la región nordeste de Cataluña y comenzaron un proceso de lenta reconquista que, hacia mediados del siglo XIII, había limitado el dominio musulmán a Granada, en el sur.

El matrimonio de los reyes Fernando II de Aragón e Isabel I de Castilla en 1469 unió a las dos coronas más poderosas de la península y en 1492 cuando los musulmanes fueron finalmente expulsados de Granada, España se convirtió en un país unificado (a excepción de Navarra, en 1512) bajo dominio católico. Así comenzó un siglo de exploraciones y conquistas en el que España se hizo con colonias en Sudamérica y Centroamérica y en las Filipinas en el sudeste asiático. España dominó también gran parte de la Europa occidental, incluido Portugal, los Países Bajos, Austria y parte de Italia.

El inicio del declive de España como potencia dominante en el mundo puede retrotraerse a 1588 año en que la Armada Invencible de Felipe I, compuesta por 130 barcos protagonizó un intento frustrado de invadir la Inglaterra protestante. Esta derrota a manos de los ingleses significó el fin del dominio marítimo español. En 1714, España había perdido ya todas sus posesiones en Europa



Patio Interior Córdoba



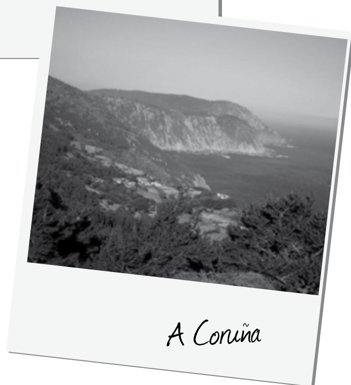
Paisajes en Cudillero

y en 1824, tuvo que entregar todas sus colonias americanas, excepto Cuba y Puerto Rico.

En 1808, el ejército revolucionario francés dirigido por Napoleón invade España para ser derrotado en 1814 y dar paso a la restauración de la monarquía de los Borbones. Durante el siglo XIX y gran parte del siglo XX, España se vio azotada por agitaciones políticas y una serie de sublevaciones militares y guerras. Las guerras por la sucesión a la corona llevaron al destronamiento de Isabel II en 1868, a la instauración de la I República en 1873 y a una revuelta militar en 1874 que volvió a instaurar la monarquía. En 1898, España y Estados Unidos entablaron una guerra a cuya conclusión la derrotada España se vio forzada a ceder a su adversario las colonias de Cuba, Puerto Rico y Filipinas.

España se declaró neutral en las dos guerras mundiales, si bien se vio envuelta en una amarga guerra civil entre 1936 y 1939. Tras ser introducido el sufragio universal en 1931, la elección de un gobierno republicano socialista con inclinaciones


Lugo


A Coruña

marxistas, en 1936, movió al general del ejército Francisco Franco a liderar una sublevación contra el gobierno republicano. Después de tres años de cruel guerra y 750.000 muertos, el ejército franquista salió finalmente victorioso y Franco fue declarado jefe del Estado. El régimen dictatorial se prolongó hasta su muerte, en 1975. Prácticamente de inmediato la monarquía fue restaurada en la persona de Juan Carlos de Borbón y en junio de 1977 se celebraron las primeras elecciones parlamentarias desde 1936. En diciembre de 1978 se aprobó por referéndum una nueva Constitución en la que España se constituía como democracia parlamentaria con un rey investido con el poder de jefe de Estado. El Parlamento se compone de dos cámaras que se eligen por sufragio universal, por un período máximo de cuatro años. En el año 1986 España ingresa en la Unión Europea.

Economia

España actualmente es la octava potencia económica mundial y ha llegado a ser la séptima , según el P.I.B. nominal. Tradicionalmente España ha sido un país agrícola y aún es una de las principales agriculturas de Europa pero desde mediados de la década de 1950 el desarrollo industrial fue rápido y pronto alcanzó un mayor peso que la agricultura en la economía del país. Una serie de planes de desarrollo que se iniciaron en 1964 ayudaron a expandir la economía, pero a finales de la década de 1970 comenzó una época de recesión económica a causa de la subida de los precios del petróleo y un aumento de las importaciones con la llegada de la democracia y la apertura de fronteras. Con posterioridad, se incrementó el desarrollo de las industrias del acero, astilleros, textiles y mineras. En la actualidad, el sector servicios ocupa el primer puesto en la economía española con una contribución en el producto interior bruto del 67%. La terciarización de la sociedad española queda también clara en la tasa de empleo por sectores con un 65%. Los ingresos obtenidos por el turismo permiten equilibrar la balanza de pagos. Desde que España ingresó en 1986 como miembro de pleno derecho de la Unión Europea sus políticas económicas han evolucionado en función de esta gran organización supranacional.

Agricultura

La agricultura fue hasta la década de 1960 el soporte principal de la economía española, pero en la actualidad emplea solo alrededor del 5% de la población activa. Los principales cultivos son trigo, cebada, remolacha azucarera ,maíz, patatas, centeno, avena, arroz, tomates y cebolla. El país tiene también extensos viñedos y huertos de cítricos y olivos. En la actualidad España es el mayor productor mundial de aceite de oliva. Son aproximadamente 215 millones los olivos que crecen en una superficie de 2 millones de hectáreas. Más del 60% de los olivares se encuentran en

Andalucía, fundamentalmente en las provincias de Jaén y Córdoba.

Las condiciones climáticas y topográficas hacen que la agricultura de secano sea obligatoria en una gran parte de España. Las provincias del litoral mediterráneo tienen sistemas de regadío desde hace tiempo, y este cinturón costero que anteriormente era árido se ha convertido en una de las áreas más productivas de España , donde es frecuente encontrar cultivos bajo plástico(invernaderos). En el valle del Ebro se pueden encontrar proyectos combinados de regadío e hidroeléctricos. Grandes zonas de Extremadura están irrigadas con aguas procedentes del río Guadiana (Badajoz y Coria entre otras). Las explotaciones de regadío de pequeño tamaño están extendidas por las zonas de clima húmedo (cornisa cantábrica) y por las huertas de Valencia y Murcia.



Santuario de Covadonga



Museo del Guggenheim

Ganadería

En especial la ovina y la porcina tienen una importante trascendencia económica. Entre los animales más famosos están los toros de lidia que se crían en Andalucía, Extremadura y Salamanca para las corridas de toros, consideradas como la fiesta nacional española. El toro bravo nace y crece en el campo y cuando tiene 5 años y pesa entre 500 y 600 kilos es llevado a la plaza para la lidia. En 2005 la cabaña ganadera contaba con 22,7 millones de cabezas de ganado ovino, 25,1 de ganado porcino, 6,5 millones de ganado vacuno, 3 millones de ganado caprino, 240000 cabezas de ganado caballar y 131 millones de aves de corral.

Silvicultura y Pesca

El corcho es el principal recurso forestal de España ya que el oeste de la Península Ibérica alberga el mayor bosque de alcornoques de Europa. Por el contrario, la producción de pulpa de papel y madera de los bosques españoles es insuficiente para cubrir las necesidades del país. La industria pesquera es menos importante hoy para la economía española que en tiempos pasados a pesar de que España ocupa el primer puesto entre los países europeos tanto por el volumen de su flota como el de sus capturas formadas principalmente por atún, calamares, merluza, sardinas, anchoas, caballa, pescadilla y mejillones. Desde hace unas décadas la acuicultura ha tenido un gran desarrollo destacando la cría de doradas, lubinas, mejillones y truchas.

Industria

En España se producen, entre otros, textiles, hierro y acero, vehículos de motor, productos químicos, confección, calzado, barcos, refino de petróleo y cemento, destacando por su valor los sectores industriales de la alimentación y bebidas y del material de transporte. España es uno de los primeros productores mundiales de vino. La



industria siderúrgica, antes de su reconversión en la década de 1990, estuvo concentrada en Bilbao, Santander y Asturias.

El Turismo en España

España es el segundo país del mundo que recibe más turistas extranjeros, según datos de la Organización Mundial del Turismo, tan solo por detrás de Francia y disfruta de una cuota del 7% de turismo mundial, por delante de Estados Unidos e Italia.

En el año 2006 España recibió un total de 58,8 millones de turistas extranjeros, un 4,5% más de los registrados el año anterior, según datos del Ministerio de Turismo.

La Organización Mundial de Turismo tiene su sede en la ciudad de Madrid. Según las previsiones de este organismo, la llegada de turismo extranjero a España crecerá una media del 5% anual en los próximos veinte años, lo que hace prever que España recibirá 75 millones de turistas extranjeros en el año 2020, casi 20 millones más que los recibidos en el año 2005.

CULTURA, FOLKLORE, TRADICIONES Y COSTUMBRES

LA CORRIDA DE TOROS: LA FIESTA NACIONAL

La temporada taurina en España comienza en marzo y termina a finales de octubre. El pueblo, entre los que se encuentran españoles y extranjeros, acude a la plaza de toros para seguir la lucha entre el toro y el hombre. Todas las ciudades en España tienen su plaza de toros. Las plazas de toros con mayor afluencia , así como mayor trascendencia en la temporada taurina son la de “Las Ventas” en Madrid, “La Maestranza” en Sevilla y las plazas de Valencia, Bilbao y Pamplona, siendo en esta última ciudad donde se celebran en el mes de julio los famosos encierros(carreras delante de los toros).

Las luchas contra toros ya gozaban de mucho aprecio en época antigua. En las arenas romanas, uno de los espectáculos consistía en que los luchadores cazaran toros montados en un caballo. Esta tradición fue continuada por cristianos y musulmanes en la península Ibérica. La lucha entre el hombre y el toro pasó a ser una de las diversiones de los nobles y formaba parte de la preparación para la guerra. Después de que el noble tuviera que eliminar la corrida de toros entre

sus diversiones , ésta se fue convirtiendo cada vez más en un entretenimiento para el pueblo llano que buscaba la fama y la gloria enfrentándose heroicamente al toro. Un día, en una corrida, un "chulo"(ayudante) de nombre Francisco Romero, un carpintero de Ronda, trataba de distanciar, con su sombrero de ala ancha, al toro que acababa de tirar a caballo y jinete al suelo y los había enterrado bajo sus cuernos. Así nació una nueva forma de corrida. Ronda (Málaga), donde está la plaza de toros más antigua de España, construida con madera en 1755, se conoce desde entonces como cuna de las corridas de toros. De Ronda era oriunda la legendaria dinastía de toreros iniciada por Francisco Romero, su hijo Juan y su nieto Pedro, que impuso las normas para la corrida que aún tienen validez. Fue el primer matador en saltar a la plaza sobre sus pies, armado solo con una tela roja, la muleta , y mataba solo "recibiendo" el ataque del toro. Desde la época de Pedro Romero (1754-1839) Andalucía se ha ganado la fama de patria de los toreros. En ninguna otra región de España , goza de tanta popularidad la fiesta nacional como lo hace en Andalucía. Esta región siempre ha dado toreros muy admirados. Además en sus fértiles tierras se crían los más excelentes toros de lidia. Andalucía se asocia a nombres de toreros famosos como Joselito(1895-1920), que murió en la plaza con 25 años, Juan Belmonte(1892-1962), Manolete(1917-1947), que también murió en la plaza o El Cordobés. Ser un torero con éxito sigue siendo el sueño del hombre humilde, mientras que los mejor acomodados se esfuerzan por criar a los mejores toros.

Las corridas de toros despiertan arduas protestas de quienes se oponen y condenan a este ritual tan tradicional tachándolo de carnicería salvaje. Pero para los aficionados, entusiastas y seguidores, la corrida es un género complejo: espectáculo, cultura y ceremonia, que debe juzgarse a partir de criterios estéticos. La corrida debe transcurrir según sus reglas fijas: indumentaria, sucesión ceremonial de los tercios(las tres partes en que se divide la corrida) y la postura de los toreros (todo esto es igual desde hace 200 años). Por ello, solo los que conocen las reglas básicas, los que están familiarizados con la tradición, pueden apreciar verdaderamente lo que se pone en juego en la plaza. La corrida forma parte del patrimonio cultural español y es una fiesta que no solo levanta la pasión entusiasmada del pueblo, sino que también ha fascinado a grandes artistas como Francisco de Goya(1746-1828) o Pablo Picasso(1881-1973). Federico García Lorca(1898-1936) confesaba así su punto de vista sobre este espectáculo:"En todos los países, la muerte trae el final. Con su entrada se baja el telón. En España es distinto. Es el único país cuya fiesta nacional es la muerte: al principio de cada primavera hace sonar las trompetas".



FLAMENCO, EL BAILE DE LA VIDA Y LA MUERTE

Los tablaos flamencos se pueden encontrar principalmente en Madrid y Andalucía. Las bailaoras, ataviadas con sus vestidos de llamativos colores, emocionan al público mediante las palmas,


Paella plato típico de España


Baile de las sevillanas

los movimientos de las faldas y el zapateado. Son acompañadas por los hombres, que con sus zapatos de tacón golpean fuertemente contra el suelo. Su canto, que es agudo y extático, se mezcla con el sonido de la guitarra, la cual va marcando el ritmo. El flamenco no pretende entretener; en su forma original se trata de un lamento. Cuando el cantaor se expresa, surge el quejido desde lo más profundo de su alma, un grito liberado en el canto que se distingue de la música europea en su secuencia de tonos y ritmos heterogéneos. El flamenco manifiesta sentimientos: se informa acerca del dolor de un desamor, del abandono y de la desesperación. Acompañan al cantaor las brazadas(movimientos de brazos) con las palmas y el zapateado. Otros cantaores se añaden a la escena, presentan sus coplas y viven su propio éxtasis con música y baile. De esta forma, el flamenco se convierte en una vivencia colectiva, en la que la música y el baile reflejan el lamento, pero al mismo tiempo se expresan de forma armoniosa sentimientos positivos como la confianza o la satisfacción de vivir.

Se desconoce cuál es el origen de la palabra flamenco y lo que realmente ésta significa. Algunos piensan que proviene de las palabras árabes fellah y mangu, que significan canto del pueblo. Otros la relacionan con las personas oriundas de Flandes(flamencos), partidarios de Carlos I de España y V de Alemania, tildadas de arrogantes.

El flamenco fue creado por los gitanos que llegaron a Andalucía a mediados del siglo XV, seguramente procedentes de la India cruzando el sudeste europeo. Las canciones y los bailes que trajeron de su país de origen se mezclaron con las tradiciones de otras culturas del sur de España. Por lo tanto el flamenco contiene elementos muy diversos, tales como la antigua música india, la música litúrgica bizantina , los sonidos árabes y mozárabes, y los cantos de las sinagogas judías. Todos ellos fueron transmitidos por los gitanos a lo largo de los siglos. Se trata de una música que refleja la procedencia de ser de un pueblo sometido, al que el Estado católico niega sus derechos y el poder disfrutar de una forma de vida propia. No fue hasta el siglo XVIII cuando este tipo de música empezó a encontrar reconocimiento, durante una época en la que mejoró la situación de los gitanos y la ópera Carmen de Bizet dio a conocer el flamenco. Surgieron entonces los cafés cantantes, punto de encuentro para los aficionados al flamenco. El arte del flamenco comenzó a aprenderse en otras regiones de España. Se trata de un triple lamento del cante, el toque de la guitarra y el baile, que ha conseguido mantener su vivacidad hasta nuestros días y ha logrado su reconocimiento incluso a nivel internacional.

GASTRONOMIA Y COSTUMBRES

La cocina y las especialidades españolas tienen dos cualidades que fascinan: su autenticidad y su rica variedad. El origen se ha de buscar en la propia estructura del país, que ocupa la mayor parte de la Península Ibérica: en las regiones del noroeste, a orillas del Atlántico, el clima y la vegetación son completamente diferentes a los de la punta más meridional de Andalucía.

Aquí crecen plantas diferentes, se cría un ganado distinto, e incluso el pescado y el marisco (en las dos regiones de una calidad extraordinaria), parecen poseer un carácter diferente, por ser muy diverso el ambiente en que se saborean. Y ésto puede decirse, en realidad, de las diecisiete regiones españolas. Un país tan variopinto y que ha dado lugar a pueblos tan distintos como los andaluces y los aragoneses, los catalanes y los canarios o los vascos y los madrileños, ha desarrollado un arte culinario también muy complejo.

La cocina española se basa en lo que la tierra produce, es decir, en regiones templadas siempre comida ligera y en las montañas más sustanciosa, pero en ningún caso artificial.

Al igual que otros pueblos del sur de Europa, los españoles no conceden especial importancia al desayuno. Prefieren pasarse por la mañana por su cafetería predilecta y tomarse un café o un chocolate calentito y unos churros recién fritos. Los que comienzan muy temprano su jornada laboral acostumbran a hacer un alto en sus trabajos sobre las doce del mediodía para "picar" o "tapear" algo ligero en el bar más próximo y poder aguantar hasta el almuerzo. El almuerzo, que en España se llama comida, empieza tarde en comparación con otros países de Europa. La mayoría de las familias se sienta a la mesa entre las dos y las tres de la tarde. Entonces, se sirven hasta tres o cuatro platos, y, naturalmente, el pan y el vino nunca faltan. Cuando, por la tarde, se despierta el apetito o las ganas de saborear unas golosinas, la merienda es una estupenda ocasión para tomarse un café, solo o con leche, con un pastel u otro tipo de dulce. La cena no suele empezar hasta eso de las 10 de la noche. En casa, normalmente, basta una comida ligera, aunque también puede comprender sopa, pescado, verdura y fruta. Sin embargo, en lugar de cenar en casa, muchos gustan de irse a pasear y entrar en algún bar a tomarse unas copas y las irresistibles tapas, que pasan revista a la gran variedad de las especialidades españolas.


Tapa típica de España
jamón y vino

- ***Tapas:*** Una tapa es un pequeño plato de comida. Existen cientos de tapas distintas, fiel expresión de un estilo de vida amante de la sociabilidad y de romper la monotonía. Tapear es un ritual de la vida diaria, durante las horas anteriores al almuerzo y a la cena. Sobre todo en los meses de verano, cuando se cena tarde, quedan varias horas libres para el tapeo, que en el norte de España también





se denomina poteo o chiquiteo. Las tapas son bocados irresistibles que suelen preceder a la comida principal y en muchas ocasiones la sustituyen. En lugar de pasar el rato sentados en un bar, los españoles prefieren ir, con los amigos o con los compañeros de trabajo, de un bar a otro, de una taberna a otra, o a uno de los mesones especializados en tapas, comentando las alegrías y las preocupaciones del día. ¿Qué tal unas almendras, o quizás aceitunas?. ¿Queso, embutido, jamón?. ¿O mejor pescadito frito o marisco?.

En todos los países limítrofes al Mediterráneo, la influencia árabe dejó en herencia una predilección por los aperitivos variados. Pero la costumbre de las tapas y del tapeo se remonta, al parecer, a mediados del Siglo XIX. En Andalucía, en el tórrido sur de España, se protegía el vino de jerez contra el polvo y las moscas cubriendo(tapando) los delgados vasos con una rebanada de pan con queso, embutido o jamón. Ese bocado que a modo de tapa cubría el vaso y que se tomaba después del vino, aplacaba el hambre; a su vez, la rebanada salada despertaba nuevamente la sed. Otras fuentes afirman que el origen de la palabra tapa reside en un decreto del rey Alfonso X a mediados del siglo XIII, según el cual, debido a que los conductores de carruajes al tener sed bebían vino con el estómago vacío, se obligaba a los hospederos a servir las jarras tapadas con algún alimento, pues de esa forma el alcohol no causaba estragos con tanta rapidez y así se evitaban accidentes. Poco a poco, las tapas fueron adquiriendo carta de naturaleza y los taberneros comenzaron a competir por la calidad y variedad de esos exquisitos bocados y esa costumbre se extendió hace ya tiempo a toda España. En cualquier ciudad, tapear es un elemento imprescindible de la vida, del contacto social. Además, en muchos bares se ha extendido la tradición de ofrecer una tapa gratis a los clientes con cada vino o cerveza que tomen. En el norte de España las tapas se denominan pinchos por el mondadientes que las atraviesa.

Las tapas pueden ser frías o calientes, sencillas o muy refinadas y se preparan a diario. La oferta de tapas frías se puede ver de inmediato: suelen estar en la barra, en platitos o bandejas. Merece la pena echar una ojeada y ver qué jamones y embutidos cuelgan del techo pues también éstos, como el queso, forman parte de las tapas. Las tapas calientes se indican en pizarras o se pueden consultar


Jamón Ibérico

al camarero. Los platos pequeños con salsa se sirven en cazuelitas de barro. Los que tengan ganas de tomarse unas tapas realmente buenas, lo mejor es dirigirse a uno de esos bares y cervecerías donde se aglomeran los españoles desde las 12 del mediodía y a partir de las 7 de la tarde. En la mayoría de los bares, hallará una amplia selección de tapas deliciosas, que muy a menudo representarán la cocina típica del lugar en que se encuentren. Las tapas son unas de las formas más amenas de degustación en España. La predilección por las tapas sobrepasa los límites de las fronteras españolas hasta el punto de que se han convertido, en muchos países europeos, en la esencia de las especialidades culinarias españolas más refinadas.

- ***Jamón Ibérico:*** El origen del jamón no se conoce con exactitud. Una leyenda narra la historia de un cerdo que se ahogó en un riachuelo salado. Lo encontraron unos pastores que, hambrientos, lo asaron para comérselo. Con gran sorpresa descubrieron el gustoso sabor que tenía, especialmente en su pata trasera. Posteriormente experimentaron con otros cerdos descubriendo que si los salaban se conservaban durante más tiempo y mantenían su excelente sabor. Esta leyenda explicaría el origen del jamón. Los primeros cerdos llegaron a la Península Ibérica en los barcos de los fenicios, procedentes de la actual zona del Líbano, en el mediterráneo oriental. Aquí se cruzaron con los jabalíes autóctonos y de ese cruce nació el cerdo ibérico. La producción de jamones se llevó a cabo en el Imperio Romano durante siglos. En un pueblo de Tarragona se halló un jamón petrificado de hace unos 2000 años. Sin este animal de patas altas y color oscuro no existiría uno de los jamones más apreciados del mundo: el jamón ibérico. Este cerdo mediterráneo, domesticado hace milenios, vive en el suroeste de España: desde Andalucía y Extremadura hasta las dos Castillas, en las dehesas. La dehesa es un bosque de alcornoques y encinas, poco poblado con árboles a considerables distancias unos de otros (35 árboles por hectárea). El cerdo ibérico se ha adaptado maravillosamente a su medio natural: puede subsistir durante mucho tiempo con poca alimentación y bebida durante el seco verano. Pero, en otoño, cuando comienzan a caer las bellotas de las encinas, su apetito no conoce límites. Un cerdo ibérico engulle entre 6 y 10 kilos de bellotas cada día. Las bellotas constituyen el principal alimento del cerdo ibérico y proporcionan a la carne un sabor especialmente aromático.

A finales del otoño y comienzos del invierno tiene lugar la matanza del cerdo ibérico que


Montaditos de jamón

se ejecuta a una edad entre 14 y 18 meses, cuando su peso se encuentra entre 160 y un máximo de 180 kilos. A continuación comenzará el proceso del secado y curación del jamón que será como mínimo de 24 meses. El jamón ibérico procede por tanto de cerdos de raza ibérica, originaria de la Península Ibérica. Para ostentar esta denominación debe reunir una serie de requisitos de pureza, raza, peso y curación regulados por la ley. Es el jamón de mayor calidad y por tanto un producto caro. El jamón ibérico es ideal para la dieta mediterránea y diferentes estudios realizados han demostrado que es beneficioso para tratar o evitar la hipertensión y reducir los niveles de colesterol. Los principales centros de la producción del jamón ibérico son Andalucía, Extremadura y Salamanca.

El jamón serrano, en cambio, es el que procede de cualquier otra raza de cerdo y tanto su calidad como su precio son inferiores al jamón ibérico.

- ***Embutidos:*** Los embutidos españoles poseen una calidad especial. Una de las causas es la extraordinaria carne del cerdo ibérico que se emplea para los mejores embutidos. Para elaborar jamón se utiliza únicamente un cuarto del peso del animal y el resto se emplea para la producción de embutidos. Los embutidos más apreciados en España son los chorizos, de los que existe toda una serie de variedades regionales de las calidades más diversas. Sus ingredientes básicos son carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo y orégano.

  El segundo puesto entre los embutidos lo ocupan las morcillas, también condimento de muchos platos. La mezcla básica suele tener gran cantidad de arroz o cebolla y se enriquece con clavo, anís, nuez moscada, pimienta y otras especies.

  Una categoría especial es la de los embutidos de Galicia o de otras regiones del norte, como Asturias, Cantabria y País Vasco. En su clima húmedo los embutidos son ahumados, lo que proporciona un sabor característico.

  Embuchar es el nombre que recibe el rellenar las tripas del cerdo con carne picada; de ahí derivan los términos genéricos de embuchados o embutidos. Entre las especialidades más apreciadas y finas se encuentra el lomo embuchado, un filete entero de cerdo que se pone en un adobo con pimentón como base antes de ser embutido en tripas y de ser llevado al secadero.

  En otra categoría se pueden citar los salchichones, longanizas, fuet y butifarras, muy frecuentes en Cataluña.

- ***Bocadillos y montaditos:*** Un bocadillo es un trozo de barra de pan blanco acompañado en su interior de cualquier manjar imaginable. Los bocadillos son los bocados rápidos que se

toman entre comidas. Los hay en cada tasca o bar y pueden ser de jamón ibérico o serrano, de queso, de tortilla o de cualquier tipo de embutidos. También hay bocadillos calientes de carne o de pescado. En Madrid, es muy típico el bocadillo de calamares fritos. Los montaditos son una versión reducida de los bocadillos y están concebidos para ocasiones de mayor refinamiento.

- ***Sopas y ollas:*** En las sopas y los potajes se refleja la variedad de España, de sus regiones y sus habitantes. Como en muchos países europeos, para la mayoría de la población, el alimento principal del día consistía en una comida cocida al fuego durante horas, con agua y todos los ingredientes disponibles en un solo puchero. Estos potajes u ollas son comidas abundantes. Olla es, originariamente, el nombre del puchero en el que se cocía, y que pasó a denominar ese tipo de platos en los que primero se toma el caldo y después se come la verdura y la carne. Los tres principales platos de estas características son: el cocido madrileño, la fabada asturiana y el caldo gallego. Platos suculentos para los días de frío.

- ***Carnes:*** El cordero y el cochinillo gozan de especial importancia en Castilla. La razón por la que estos animales son un placer culinario en España se debe a que se sacrifican antes que en otros países, a las 3 o 4 semanas de su nacimiento. Son los llamados lechales o lechazos porque han sido alimentados sólo a base de leche materna y tienen por tanto una carne muy tierna. En los restaurantes tradicionales se asan a fuego lento en fogones de barro cocido alimentados de ramas y madera, muchos de ellos con siglos de antigüedad, hasta que la carne se deshace literalmente en la boca. De este modo tradicional se asan en Madrid y Castilla corderos, cabritos y cochinillos.


Tortilla de patata

- ***Pescados:*** Después de Japón, España posee la mayor flota pesquera del mundo. Desde tiempos inmemoriales, los habitantes de la costa se han alimentado de lo que les ofrece el Mediterráneo o el Atlántico; así adquirieron una habilidad extraordinaria en el aderezo de pescados y mariscos. En España, país de hondas diferencias entre regiones, los platos reflejan deliciosamente ese carácter diferente. Así, los vascos tienen especial aprecio a la merluza y también al bacalao al pil pil, en aceite de oliva y ajo. La olla marmitako se prepara con atún, pimiento y tomate. Los asturianos, para su sopa, emplean pescado blanco, añadiendo moluscos y crustáceos que gustan de hervir con agua del mar. Por el contrario,


Gazpacho andaluz

los gallegos, para su caldeirada, ponen el pescado durante varias horas en escabeche, con hierbas, aceite de oliva y vinagre, antes de hervirlo brevemente en agua. El caldo y el pescado se sirven separados. En Cataluña, para la famosa zarzuela, no sólo se emplean rape y calamares, sino una gran variedad de pescados y mariscos. La nota especial le viene de la mezcla de almendras molidas, ajo y hierbas. Los andaluces han desarrollado un arte especial para freír el pescado en aceite de oliva, por lo que se llama a Andalucía la zona de los fritos.

Pero lo más frecuente es el pescado hecho sencillamente a la plancha. También en esto, los españoles son verdaderos maestros, pues cada pescado precisa su tiempo exacto para que la piel se ponga crujiente al tiempo que la carne se conserve jugosa. Cuando se unen diferentes pescados en una parrillada su aspecto y aroma son suficientes para comprender por qué en España el pescado goza de tan alta estima.

- ***Mariscos:*** Galicia es la primera región marisquera del mundo. En las Rías Bajas se cultiva el marisco desde hace más de medio siglo. Además del cultivo de marisco, la pesca en las costas de Galicia proporciona una variedad sin parangón en Europa. Sólo los más expertos conocen por su nombre a las más tres docenas de mariscos y más de seis docenas de pescados diferentes. Algunos de los mariscos y moluscos más conocidos son: centollas, nécoras, cigalas, ostras, almejas, berberechos, mejillones, percebes y navajas. Uno de los platos que goza de más aceptación en España es el pulpo a la gallega (a feira), cocido y aderezado con aceite de oliva y pimentón y servido en plato de madera. En Andalucía, en las costas de Cádiz y Huelva, se capturan gambas y langostinos de gran calidad. Los mariscos suelen degustarse cocidos o a la plancha y son uno de los platos preferidos de los españoles .

- ***La paella:*** España debe el cultivo del arroz a los árabes, que lo introdujeron en el Siglo VIII. El Levante español, con sus cuatro provincias (Murcia, Alicante, Valencia y Castellón), se convirtió en la principal región arrocera. El arroz es el ingrediente principal de la paella, uno de los platos españoles más conocidos en todo el mundo. La paella nació en las huertas de Valencia. Inicialmente, eran los campesinos quienes al mediodía se reunían en el campo y encendían un fuego para cocer el arroz en la paella. Le añadían caracoles y verduras, y en días festivos, conejo y posteriormente pollo. Además de la tradicional versión primitiva, las más populares son la paella marinera con pescado y mariscos, y la paella mixta con pescado, mariscos y carne.

Existen, además, numerosos platos cuyo principal ingrediente es el arroz, especialmente en las provincias del litoral mediterráneo.

- ***Gazpacho***: El gazpacho , una sopa fría de verduras, es la respuesta andaluza a un verano muy caluroso. El gazpacho andaluz ha conquistado el mundo como plato sabroso, sano y refrescante. La base de un gazpacho andaluz clásico continúa siendo la viejísima mezcla de pan, ajo, sal, vinagre y aceite; este último debe ser de primera calidad. Se añaden tomate, pimiento y pepino triturados. El gazpacho ha de servirse muy frío.

- ***Tortilla de patatas***: la tortilla de patatas aparece ya en el siglo XVII en los apuntes de Francisco Martínez Montiño, jefe de cocina de los Reyes Felipe III y Felipe IV. Para la tortilla de patatas se ha impuesto en todo el mundo, el nombre de tortilla española, pues es toda una institución nacional, para designar este manjar exquisito, de patata y huevos, dorado en el exterior y jugoso en el interior.

- ***Quesos:*** Por sus antiquísimas y diferenciadas tradiciones de pastores, tan variadas como sus mismos paisajes naturales, la península ibérica cuenta con una gran cantidad de quesos. Salvo el manchego, famoso a nivel internacional, los aproximadamente 100 tipos de quesos españoles son desconocidos fuera de España. Entre los más destacados se pueden citar los siguientes: Burgos (queso fresco de leche de oveja), Cabrales, (queso de Asturias que se hace a mano con una mezcla de leche de oveja, vaca y cabra, de sabor fuerte y ligeramente picante), Idiazabal (queso vasco de leche cruda de oveja Latxa), Manchego (el queso de oveja más conocido de España)y Tetilla (denominado así por su forma, es el queso de Galicia elaborado con leche de vaca joven, cremoso y muy suave).



Quesos

- ***Postres y dulces:*** a los árabes se deben algunos de los postres dulces más conocidos en España, como el turrón y el mazapán, servidos principalmente en Navidad. El turrón se elabora con almendras, huevo, miel y azúcar. Hay dos tipos de turrón, el duro (de Alicante) y el blando (de Jijona). El mazapán, que comenzó a producirse en Toledo en la época árabe se elabora con almendra, azúcar y huevo. Todavía hoy en día, Toledo sigue siendo el mayor productor de mazapán de España.

  La tarta de Santiago, hecha con masa de almendra y adornada con una cruz de Santiago de azúcar en polvo, es exclusiva de la ciudad de Santiago de Compostela en Galicia. La



crema catalana es una crema de vainilla acaramelada que goza de gran popularidad no sólo en Cataluña sino en toda España. De igual forma, el arroz con leche, siendo originario del norte de España (Asturias y Cantabria), es un postre muy extendido en todo el país.

- ***Vinos:*** España es uno de los primeros productores mundiales de vino, por lo que uno de los grandes atractivos gastronómicos es su producción vinícola. Los mejores vinos se agrupan en 39 denominaciones de origen diferentes. Las regiones vitivinícolas españolas son: El Bierzo (León), Cariñena (Zaragoza), Jerez y Montilla- Moriles (Andalucía), La Mancha (la mayor área vitivinícola del mundo), Navarra (al norte, cerca de los Pirineos), Penedés y Priorato (Cataluña), Rías Baixas (Galicia, con los vinos blancos Ribeiro y Albariño), Ribera del Duero (una de las de mayor prestigio en España), Rioja (la más conocida), Rueda (famosos vinos blancos al sur de Valladolid), Somontano (región emergente al este de Huesca, en las estribaciones de los Pirineos) y Valdepeñas (Ciudad Real).

- ***Cava y sidra:*** el cava (cueva) es el vino espumoso que se elabora en España con el método " champenoise" (mismo sistema que la elaboración del champán). En el año 1872, José Raventós, a cuya familia siguen hoy en día perteneciendo las Cavas Codirniú, introdujo en España el vino espumoso dos veces fermentado según el método "champenoise". El Penedés, en Cataluña, es la mayor y más importante denominación de origen y se ha convertido en el centro de la elaboración del Cava. Su capital es la pequeña ciudad de Sant Sadurni d'Anoia, donde se elabora el 90% de la producción de todos los Cavas.

  La patria de la sidra se encuentra al noroeste de la península ibérica, sobre todo en el País Vasco y en Asturias. En el clima atlántico crecen manzanas de variedades autóctonas silvestres como las manzanas Kant y Miel. El arte de las sidrerías consiste en saber mezclarlas. La armonía en el sabor se consigue con una concentración de alcohol de 5 a 6 grados. Esta tradicional bebida es elaborada artesanalmente por empresas vascas y asturianas. Tirar correctamente la sidra es un arte que se domina de un modo impresionante en el noroeste de España.

Información Práctica





ARTESANÍA Y PRODUCTOS TÍPICOS

En cuanto a los productos de artesanía existen infinidad de ellos tales como cerámicas, porcelanas, mimbres, bordados, damasquinados, aceros, trabajos en piel y cuero, joyas, objetos de plata, oro, cristal , perlas, abanicos, mantones de Manila y trabajos en marquetería.

De los productos de alimentación, destacan los dulces de conventos, turrones, mazapanes, vinos, licores, conservas alimenticias y embutidos ibéricos que varían según la región en que se encuentre.



TELÉFONOS ÚTILES

(válidos para todo el territorio español)

Emergencias: 112
Policía Nacional: 091
Bomberos: 080
Ambulancias: 061
Información telefónica nacional: 11811
Información telefónica internacional: 11880
Correos: 902 19 71 97
Horarios de trenes: 902 24 02 02
Información de vuelos:91 393 60 00
Aeropuerto de Madrid: 902 35 35 70
Llamadas a cobro revertido: 900 99 00+ (código de su país)
Para llamar desde España al extranjero: 00+código de su país+código de área+número



HORARIOS

Los horarios aquí indicados son orientativos, pudiendo existir pequeñas variaciones según establecimientos y ciudades-

Comercios: 10:00-14:00 h./16:30-20:30 h. Lunes a sábados. Los sábados por la tarde algunos establecimientos no abren. Algunas tiendas no cierran entre 14:00 y 16:30 h.

Centros comerciales y grandes almacenes: 10:00-22:00 h. Lunes a sábados y los primeros domingos de cada mes.

Museos: 10:00-19:00 h. Algunos cierran los domingos por la tarde. Los lunes muchos museos nacionales permanecen cerrados. Cuestan entre 6 y 10 euros. En algunos existen descuentos o gratuidades a menores, estudiantes y jubilados. Consultar siempre las condiciones en la entrada.

Bancos: 8:30-14:00 h. Lunes a sábado. Desde abril hasta octubre cerrados los sábados.

Organismos oficiales: 9:00-14:00 h. Días laborables.

Bares de copas: hasta las 3:00 h. de la madrugada.

Discotecas: hasta las 6:00 h. de la madrugada. Algunas amplían el horario.

Información Práctica

FIESTAS NACIONALES

En España son fiestas nacionales las siguientes fechas: **1 de enero**(Año Nuevo**)**, **6 de enero** (festividad de los Reyes Magos), **Viernes Santo, 1 de mayo** (día del trabajo),**15 de agosto**(Asunción de la Virgen), **12 de octubre**(día de la Hispanidad), **6 de diciembre** (día de la Constitución), **8 de diciembre** (día de la Inmaculada) y **25 de diciembre** (Navidad).

Existen además otras fiestas de carácter local o regional.

Durante los días festivos, la mayoría del comercio y muchos museos y lugares de interés permanecen cerrados o con horarios reducidos.



RESTAURANTES

De todos los países que van a visitar durante su viaje en Europa, es en España donde los restaurantes mantienen un horario más amplio. La costumbre de los españoles de almorzar y cenar más tarde que sus vecinos europeos se refleja en los horarios de los restaurantes. **El desayuno** se sirve entre las 7:00 y las 12:00 h. (en los hoteles este horario es mucho más reducido). **El almuerzo** entre las 13:30 y las 15:30 h. Y **la cena** desde las 21:00 hasta las 23:00 h.

En España no es obligatorio dejar propina en los restaurantes, aunque se considera correcto dejar entre un 5% y un 10% del total de la cuenta si el servicio ha sido bueno y siempre que no haya sido incluído en la factura.



TAXIS

Los taxis muestran su luz verde cuando están libres. Si usted tuviera la necesidad de tomar un taxi debe saber que la cantidad a pagar será aquella que marque el taxímetro más los suplementos correspondientes, que pueden estar contabilizados en los taxímetros con impresora de recibos. Compruebe que el taxista ha puesto en marcha el contador al comienzo del recorrido: inicio del viaje entre 2 y 3 euros según día y hora. Las tarifas vigentes deben estar indicadas en una pegatina en el interior del vehículo. El taxista está obligado a entregarle un recibo oficial si usted lo desea. En caso de queja puede rellenar una hoja de reclamación, a su disposición en el vehículo. Recuerde que los viajes con origen o destino en los aeropuertos (incluso interiores al recinto) llevan más o menos 6 euros de suplemento , y los viajes con origen en estaciones de autobuses y de trenes llevan un suplemento de aproximadamente 3 euros.



CORRIENTE ELECTRICA

Recuerde que la tensión eléctrica en España es de **220 v.** Los enchufes o tomas de corriente son diferentes a los de la mayoría de los países de América, por lo que usted deberá proveerse de un adaptador para utilizar sus equipos eléctricos. Podrá encontrarlos en ferreterías y tiendas especializadas en electricidad.



MONEDA Y TARJETAS DE CREDITO

Todos los pagos en territorio español deben efectuarse en la moneda comunitaria (euro). Efectúe su cambio en los bancos o casas de cambio. El euro se divide en cien céntimos existiendo monedas de 1, 2, 5, 10, 20 y 50 céntimos y de 1 y 2 euros. Los billetes se distinguen por el color

Información Práctica

y el tamaño diferente y los hay de 5, 10, 20, 50, 100, 200 y 500 euros. Respecto a las tarjetas de crédito, éstas son aceptadas en la gran mayoría de los comercios y restaurantes. En caso de pérdida o robo, llame para anularlas incluso antes de realizar la denuncia correspondiente. Estos son los teléfonos dentro de España:

American Express: 902 375 637
Visa: 900 991 216
Mastercard: 900 971 231
Dinners: 91 211 4300

COMPRAR EN ESPAÑA

Comprar en España representa un auténtico paraíso para los más consumistas, pudiendo encontrar productos de gran calidad. Las marcas españolas de moda y complementos son reconocidas internacionalmente y están ubicadas en todas las ciudades. En particular la piel para complementos (bolsos, carteras, zapatos...) es de gran calidad y apreciada en todo el mundo.



COMPRAS LIBRES DE IMPUESTOS (TAX FREE)

Los turistas no residentes en la Unión Europea pueden beneficiarse de la **devolución del impuesto IVA**, incluido en el precio de sus compras. Cuando usted gaste en España un mínimo de 90,15 euros en las tiendas afiliadas al servicio Premier Tax Free tendrá derecho al reembolso del IVA al salir de la Unión Europea dentro del plazo de 3 meses a partir de la fecha de compra. El gasto de 90,15 euros ha de realizarse en la misma tienda. Con la devolución del IVA puede ahorrarse en España entre un 10 y un 13% en sus compras. Verifique que la tienda donde va a realizar sus compras está debidamente identificada con el logotipo Premier Tax Free, o en su defecto, pregunte al dependiente por este servicio. Cuando compre por valor superior a 90,15 euros:

-Solicite su Cheque Tax- Free en la tienda.
-Al abandonar la Unión Europea, declare sus compras en la aduana, presentando los cheques para su validación.
-Haga entonces efectivo su Cheque Tax-Free en el aeropuerto o envíelo por correo a la operadora con la que trabajen los comercios donde ha realizado sus compras.

Para más información:
Cashback: Tel. 91 5756497
Global Refund: Tel. 900 435482

CONSEJOS PRÁCTICOS

Los robos son muy frecuentes en las ciudades, especialmente a los turistas. Para evitarlos, queremos darles una serie de consejos:
-No pierda nunca de vista sus pertenencias.
-No deje al alcance de extraños su cámara de vídeo o fotográfica y extreme su vigilancia en los lugares públicos.
-Evite llevar bolsos y extreme su vigilancia en las aglomeraciones.
-No se acerque a los improvisados puestos de juego de azar instalados en la calle, no sólo son un fraude, sino que también es lugar donde acechan los ladrones.
-Utilice las cajas de seguridad de los hoteles, evitando dejar objetos de valor a la vista en la habitación.
-Desconfíe de los negocios fáciles.

Mapa España

